

Musaka sa kiselim kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kiselog rendanog kupusa
- 0.5 kg mlevenog mesa
- 1 mala glavica crnog luka
- 1 šolja pirinca
- 0.5 l mleka
- 1 kisela pavlaka
- 1 jaje
- so suvi biljni zacini
- biber
- ulje za dinstanje

Priprema

U posebnim posudama-1. izdinstati kupus, 2. izdinstati mleveno meso i iseckan crni luk, 3. skuvati pirinac.

Pomešati mleko, jaje, kiselu pavlaku i zacine. Uljem podmazati vatrostalnu posudu ili dublju tepsiju pa reži kupus, meso, pirinac (svaki sastojak da bude 1.5 cm debljine) - pa prelići mlekom.

Ponoviti postupak, dok se svi sastojci ne potroše, a mleka ostaviti toliko da može sve da se prelije, još jednom odozgo (ali nakon 35 minuta pecenja).

Staviti u rernu i peći na 200 stepeni 45 - 50 min.(rerna može, a i ne mora da bude zagrejana).

Jelo je preukusno čak i hladno, jedini problem je dosta prljavog posuđa, nakon spremanja :) Prijatno!